



Michelin verteilt 128 Sterne und preist das Schweizer Schaffen

Das «Pavillon» im Zürcher Hotel Baur au Lac holt den zweiten

Stern und gehört somit im neuen Guide zu den Aufsteigern im Lande

URS BÜHLER

Wenn es einmal im Jahr Sterne über der Gastrolandschaft regnet, darf die hiesige Branche ein bisschen träumen wie beim Anblick einer Sternschnuppe: Die entsprechenden Auszeichnungen des Guide Michelin, bis zum letzten Moment streng geheim gehalten, werden mit Spannung erwartet. Nun ist bekannt, wer die Gewinner und wer die Verlierer sind in der am 8. Februar in den Handel kommenden Ausgabe 2019.

«Gustav» darf sich freuen

Und da die Konkurrenz von Gault Millau ihre Vergaben etwas pompöser zu inszenieren pflegt und mehr mediale Aufmerksamkeit geniesst, wollte der Reifenhersteller diesbezüglich aufholen: Er hat auf Dienstag zur Gala im Luzerner KKL geladen, gefolgt von einem Cocktail-Empfang auf dem Vierwaldstättersee.

Nun, man brauchte diese generöse Einladung als Journalist nicht anzunehmen, um rechtzeitig zu erfahren, wer diesmal Grund zum Feiern hat. Über der Region Zürich sind zwar drei Sterne verglöhnt, dafür aber in der Stadt nicht weniger als drei aufgegangen: für Antonio Colaïannis «Gustav» in der Europaallee, für den jüngsten Bindella-Spross «Ornellaia» hinter der Bahnhofstrasse und für das wenige Schritte entfernte «20/20 by Mövenpick».

In einem Fünfsterhotel, in dem schon unzählige Stars ein und aus gegangen sind, darf man sich gar über den zweiten Stern freuen: Im «Pavillon» des

«Baur au Lac» schliessen somit Laurent Eperon und seine Crew zu den Spitzenreitern der Region auf. Es sind dies das «Ecco» im Hotel Atlantis, «Rico's» in Küsnacht und das «Dolder Grand»-Aushängeschild «The Restaurant», dem so manche nach dem 19. Gault-Millau-Punkt vom letzten Herbst nun auch den dritten Stern zugetraut hätten. Diese höchste Auszeichnung indes bleibt hierzulande weiterhin einem Trio vorbehalten: dem «Restaurant de l'Hôtel de Ville» im waadtländischen Crissier, dem «Schloss Schauenstein» im Bündner Fürstenu und dem «Cheval Blanc» im Basler Hotel «Les Trois Rois».

Ein Stern für «Jakob»

In der erweiterten Region Zürich schafft es das «Jakob» in Rapperswil-Jona mit seinen kreativen Interpretationen der Bergkartoffeln in den erlauchten Kreis der Sternelokale; auch die «Krone» in Sihlbrugg steigt ein – und im «Ryokan Hasenberg» im aargauischen Widen erholte das «Usagiyama» eigentlich seinen verlorenen Stern zurück, doch ist es laut dem Guide kurz nach dessen Redaktionsschluss zugegangen. Tatsächlich steht auf der Website des japanischen Familienbetriebs: «Mutmassliche Wiedereröffnung am 1. März 2019». Man darf also hoffen, dass es dort schon bald weitergeht.

Denn Sterne hat die Region in diesem Jahr auch so schon wegen Schliessungen verloren: Zwei gestandene Spitzenköpfe haben den Kochlöffel altershalber niedergelegt – Hans-Peter Hus-

song («Wirtschaft zum Wiesengrund» in Uetikon am See) sowie Martin Surbeck («Sein» in Zürich); zudem muss das «You» im «Kameha Grand» in Opfikon seinen Stern wegen eines Wechsels abgeben.

Ein kometenhafter Aufstieg

Landesweit vergibt Michelin die Rekordzahl von 128 Sternen. Ein kometenhafter Aufstieg ist dabei dem 35-jährigen Patrick Mahler zu attestieren: Vor gut einem Jahr im «Park Hotel Vitznau» vom «Prisma» ins «Focus» gewechselt, um dort die Nachfolge von Nenad Mlinarevic anzutreten, sichert er sich nun auf Anhieb zwei Sterne. Ebenso erwähnenswert ist, dass gleich drei Küchenchefinnen für ihren Betrieb den ersten Stern holen: Alexandra Ziörjen dem «Nova» im freiburgischen Hotel «L'Etoile de Charmey», Bernadette Lisibach in der «Neuen Blumenau» im St. Galler Lömmenschwil und die erstaunliche Marie Robert im «Le Café Suisse» im Waadtländer Bex.

Wie stets in den letzten Jahren verknüpfen die Michelin-Tester ihre Wertungen mit dicken Komplimenten an die hiesige Branche: «Unsere Inspektoren sind immer wieder begeistert von der imposanten Bandbreite der Schweizer Spitzengastronomie», lässt sich Gwendal Poullennec, der neue internationale Direktor des Guide Michelin, im Communiqué zitieren. Auch preisen die Verantwortlichen den «exzellenten Ausbildungsstandard in der Schweizer Gastronomie und Hotellerie», was schon fast wie ein Versprechen für künftigen Meteoritenregen klingt.